

Verpoorten-Marzipan-Zimt-Mousse und Karamellhaube mit einem Glühweingelee

Zutaten

½ Bio-Zitrone
500 ml Schlagsahne
4 Blatt weiße Gelatine
50 g Zucker
1 TI Zimt
50 g Marzipan

für die Creme:

2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Soße:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100g Zucker für das Karamell

für das Gelee:

100 ml Glühwein
1 Blatt Gelatine



Zubereitung

Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale mit einem Sparschäler als lange Locke dünn abschälen. Das Marzipan in winzige Würfel schneiden. Zitronenschale, 300 ml Sahne und Zimt und Marzipan bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen. Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanweisung etwa 10 Minuten einweichen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen sowie dem Glühwein auflösen. Zucker in die Sahnemischung geben. Sahnemischung durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen. Sobald die Sahne zu gelieren beginnt, die steif geschlagene Sahne und den Eierlikör unterheben.

4 kleine Portionsförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und die Panna cotta einfüllen. Das Glühweingelee in eine kleine Form gießen und alles für mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen, bis die Creme fest geworden ist. Zucker schmelzen und Karamell herstellen. Die Förmchen stürzen, verzieren und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör angießen. Das Gelee in kleine Würfel schneiden.

Leser-Tipp

Lässt sich super vorbereiten - ist leicht zu kochen und schmeckt sagenhaft - ein Muss für Verpoorten-Liebhaber!

[Link zum Rezept: Verpoorten-Marzipan-Zimt-Mousse und Karamellhaube mit einem Glühweingelee](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de